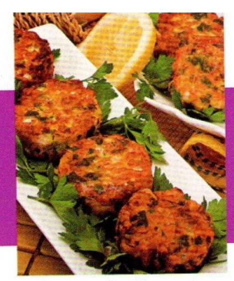

مع مراحل مصورة
Cuisine
LELLA
عجيجات
al-bahdja.com
ناجحة و مضمونة
100%
خطوة بخطوة
95 دج
فقط
Edition
La Plume
15 وصفة مصورة
سهلة التحضير


1
2
3
4
5
5





Beignets salés aux oignons

عجيجات بالبصل

Ingrédients

- 500 gr d'oignon finement coupé
- Persil finement haché
- 1 C. à soupe de farine (SIM)
- 1 œuf
- 150 gr de viande hachée
- 1 C. à soupe de beurre
- 50 gr de gruyère râpé
- Poivre noir
- Sel
- Huile pour friture

Préparation

1- Dans une poêle, faire revenir un peu d'oignon dans le beurre avec la viande hachée, le sel et le poivre noir.

2- Dans un récipient, mettre l'oignon restant et le persil haché, casser dessus un œuf.

3- Ajouter la viande hachée et le fromage râpé, mélanger le tout.

4- Incorporer la farine, le sel et le poivre noir, bien mélanger le tout.

5- Dans une poêle, faire chauffer l'huile, mettre un peu de mélange obtenu dans un emporte-pièce rond et faire cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée.

المقادير

- 500 غ بصل مقطع رقيق
- معدنوس مقطع رقيق
- 1 ملعقة كبيرة فرينة (سيم)
- 1 بيضة
- 150 غ لحم مرحي
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 50 غ غرويار مبشور
- فلفل أسود
- ملح
- زيت للقلي

كيفية التحضير

1- في مقلاة، حمسي القليل من البصل في الزبدة مع اللحم المرحي، الملح و الفلفل الأسود.

2- في وعاء، ضعي البصل المتبقي و المعدنوس المقطع، كسري فوقه حبة بيض.

3- أضيفي اللحم المرحي و الجبن المبشور، أخلطي الكل.

4- أضيفي الفرينة، الملح و الفلفل الأسود، أخلطي الكل جيدًا.

5- في مقلاة، سخني الزيت، ضعي القليل من الخليط المتحصل عليه في مول دائري و اطهيها من الجانبين حتى تكسب اللون الذهبي.




1
3
4
5
6
7





Beignets salés au poulet et à la pomme de terre عجيجات بالدجاج و البطاطا

Ingrédients

- 1 belle pomme de terre
- 1 blanc de poulet
- 1 jaune d'œuf
- 1 petit oignon
- 50 gr de fromage blanc
- 50 gr de gruyère râpé
- 50 gr de beurre
- 2 gousses d'ail
- Persil haché
- Noix de muscade, sel
- Poivre noir, cannelle

La liaison :

- 100 gr de farine (SIM)
- 1 C. à soupe de maïzena
- 1 œuf
- Poivre noir, sel

Préparation

1- Dans une casserole, faire bouillir la pomme de terre. Après cuisson, écrasez-la à l'aide d'une fourchette avec le fromage blanc. Laisser à part.

2- Dans une marmite, faire revenir l'oignon finement haché, le beurre, le blanc de poulet, le sel, le poivre noir et la cannelle. Ajouter l'eau et laisser cuire. Après cuisson, émiettez-le.

3- Dans un récipient, mettre la pomme de terre écrasée, le poulet émietté, le persil haché, le fromage râpé et la noix de muscade.

4- Ajouter le jaune d'œuf et bien mélanger le tout.

5- Façonner des boules de mélange obtenu.

6- Préparer la liaison en mélangeant la farine, la maïzena, l'œuf, le poivre noir et l'eau. Ajouter un peu d'eau jusqu'à obtention d'un mélange épais. Tremper les beignets salés dans ce mélange.

7- Faire frire dans l'huile chaude puis égoutter sur du papier absorbant.

المقادير

- 1 بطاطا كبيرة
- 1 صدر دجاج
- 1 صفار بيضة
- 1 بصلة صغيرة
- 50 غ جبن أبيض
- 50 غ غرويار مبشور
- 50 غ زبدة
- 2 سنينات ثوم
- معدنوس مقطع
- جوزة الطيب، ملح
- فلفل أسود، قرفة

العقدة :

- 100 غ فرينة (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة مايزينة
- 1 بيضة
- فلفل أسود، ملح

كيفية التحضير

1- في قدر صغيرة، غلي البطاطا. بعد الطهي، إسحقيها بواسطة شوكة مع الجبن الأبيض. أتركيها على حدى.

2- في طنجرة، حمسي البصل المقطع رقيق، الزبدة، صدر الدجاج، الملح، الفلفل الأسود و القرفة. أضيفي الماء و اتركيه يطهى. بعد الطعي، فتتيه.

3- في وعاء، ضعي البطاطا المسحوقة، الدجاج المفتت، المعدنوس المقطع، الجبن المبشور و جوزة الطيب.

4- أضيفي صفار البيضة و اخلطي الكل جيدًا.

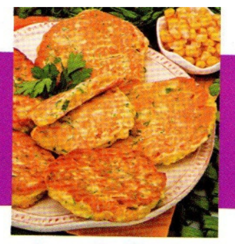
5- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه.

6- حضري العقدة بخلط الفرينة، المايزينة، البيضة، الفلفل الأسود و الماء. أضيفي القليل من الماء حتى الحصول على خليط عاقد. إغطسي العجيجات في هذا الخليط.



7- إقليها في زيت ساخن ثم قطريها على ورق ماص.


1
2
3
4
5
6



Beignets salés au maïs

عجيجات بالذرى

Ingrédients

- ½ verre de farine (SIM)
- 1 paquet de levure chimique
- 1 boîte de maïs
- 50 gr de fromage râpé
- 1 C. à soupe de beurre
- 2 oeufs
- Persil haché

Préparation

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Dans un récipient, mettre la farine, la levure, le maïs et le fromage râpé.

3- A l'aide d'une cuillère en bois, mélanger le tout puis ajouter les oeufs et mélanger une autre fois.

4- Ajouter le sel, le poivre noir et le persil, mélanger encore.

5- Sur feu moyen, faire chauffer une poêle puis mettre le beurre. Disposer l'équivalent d'une cuillère à soupe de mélange préparé et former un rond.

6- Faire cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée.

7- Vous pouvez servir les beignets salés accompagnés d'une salade verte.

المقادير

- ½ كأس فرينة (سيم)
- 1 كيس خميرة كيمائية
- 1 علبة ذرى
- 50 غ جبن مبشور
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 بيض
- معدنوس مقطع

كيفية التحضير

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، ضعي الفرينة، الخميرة، الذرى و الجبن المبشور.

3- بواسطة ملعقة خشبية، أخلطي الكل ثم أضيفي البيض و اخلطي مرة أخرى.

4- أضيفي الملح، الفلفل الأسود و المعدنوس، أخلطي كذلك.

5- على نار متوسطة، سخني مقلاة ثم ضعي الزبدة. ضعي مقدار ملعقة كبيرة من الخليط و شكلي دائرة.

6- إطهيها من الجانبين حتى تكسب اللون الذهبي.

7- يمكنك أن تقدمي العجيجات مرفوقة بسلطة خضراء.




2
3
5
6





Beignets salés à la sole

عجيجات بالصول

Ingrédients

- 1 tranche de sole
- 1 belle pomme de terre
- 3 gousses d'ail
- 50 gr de fromage râpé
- Persil haché
- 1 C. à soupe de beurre
- Poivre noir
- Sel

Pour la friture :

- 1 oeuf
- Farine (SIM)
- Chapelure
- Huile

Préparation

1- Dans une casserole, faire bouillir la pomme de terre puis écrasez-la et préparer les autres ingrédients.

2- Dans une poêle, faire revenir la sole avec le beurre, le sel, le poivre noir et l'ail écrasé.

3- Laisser cuire puis émiettez-la à l'aide d'une cuillère.

4- Dans un récipient, mettre la pomme de terre écrasée, le fromage râpé, la sole et le persil haché, bien mélanger le tout.

5- Façonner des boules de mélange obtenu, abaissez-les légèrement puis enrober de farine, tremper dans l'œuf battu et enrober de chapelure.

6- Dans une poêle, faire chauffer l'huile puis faire frire jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée des deux côtés.

المقادير

- 1 شريحة صول
- 1 بطاطا كبيرة
- 3 سنينات ثوم
- 50 غ جبن مبشور
- معدنوس مقطع
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- فلفل أسود
- ملح

للقلي :

- 1 بيضة
- فرينة (سيم)
- خبز يابس مرحي
- زيت

كيفية التحضير

1- في قدر صغيرة، غلي البطاطا ثم اسحقيها و حضري المقادير الأخرى.

2- في مقلاة، حمسي الصول مع الزبدة، الملح، الفلفل الأسود و الثوم المسحوق.

3- أتركيها تطهى ثم فتتيها بواسطة ملعقة.

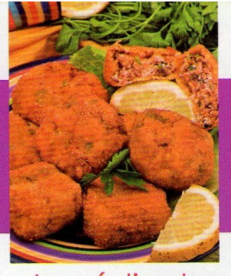
4- في وعاء، ضعي البطاطا المسحوقة، الجبن المبشور، الصول و المعدنوس المقطع، أخلطي الكل جيدًا.

5- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه، أبسطيها نوعا ما ثم رمديها في الفرينة، إغطسيها في البيض المخفوق و رمديها في الخبز اليابس المرحي.

6- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقليها حتى تكسب اللون الذهبي من الجانبين.




1
2
3
4
4
5





Beignets salés aux sardines

عجيجات بالسردين

Ingrédients

- 500 gr de sardines
- 1 tête d'ail
- 1 C. à soupe de concentré de tomate
- Persil haché
- Poivre noir
- Cumin
- Sel

Pour la friture :

- Oeufs
- Farine (SIM)
- Chapelure
- Huile

Préparation

1- Nettoyer les sardines, enlever la tête et les arêtes puis préparer les autres ingrédients.
2- Dans un récipient, mettre les sardines nettoyées, l'ail écrasé, le sel, le poivre noir, le cumin, le persil et le concentré de tomate, bien mélanger le tout.
3- Façonner des carrés de mélange puis enrober de farine.
4- Trempez-les dans les oeufs battus et enrober de chapelure.
5- Dans une poêle, faire chauffer l'huile puis faire frire les beignets salés des deux côtés.

المقادير

- 500 غ سردين
- 1 رأس ثوم
- 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- معدنوس مقطع
- فلفل أسود
- كمون
- ملح

للقلي :

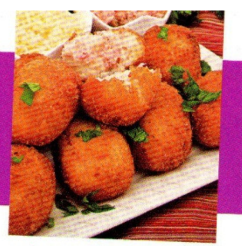
- بيض
- فرينة (سيم)
- خبز يابس مرحي
- زيت

كيفية التحضير

1- نظفي السردين، إنزعي رأسه و الشوك ثم حضري المقادير الأخرى.
2- في وعاء، ضعي السردين المنظف، الثوم المسحوق، الملح، الفلفل الأسود، الكمون، المعدنوس و الطماطم المصبرة، أخلطي الكل جيدًا.
3- شكلي مربعات من الخليط ثم رمديها في الفرينة.
4- إغطسيها في البيض المخفوق و رمديها في الخبز اليابس المرحي.
5- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات من الجانبين.




1
1
2
3
4
5





Beignets salés au thon

عجيجات بالتونة

Ingrédients

- 2 boîtes de thon à l'huile
- 50 gr de fromage blanc
- 50 gr de fromage râpé

La sauce béchamel :

- 60 gr de margarine
- 60 gr de farine (SIM)
- ½ litre de lait
- ½ C. à café de poivre noir
- Sel

Pour la friture :

- Huile
- Oeufs
- Farine (SIM)
- Chapelure

Préparation

1- Préparer la sauce béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre avec le sel et le poivre noir, ajouter la farine jusqu'à obtention d'un mélange ferme.

2- Verser progressivement le lait jusqu'à obtention d'un mélange épais.

3- Hors du feu, ajouter le fromage blanc, le fromage râpé et le thon, bien mélanger.

4- Façonner des doigts de mélange obtenu puis enrober de farine, tremper dans les oeufs puis enrober de chapelure.

5- Faire frire dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée des deux côtés.

المقادير

- 2 علب تونة بالزيت
- 50 غ جبن أبيض
- 50 غ جبن مبشور

صلصة البشاميل :

- 60 غ مارغرين
- 60 غ فرينة (سيم)
- ½ لتر حليب
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح

للقلي :

- زيت
- بيض
- فرينة (سيم)
- خبز يابس مرحي



كيفية التحضير

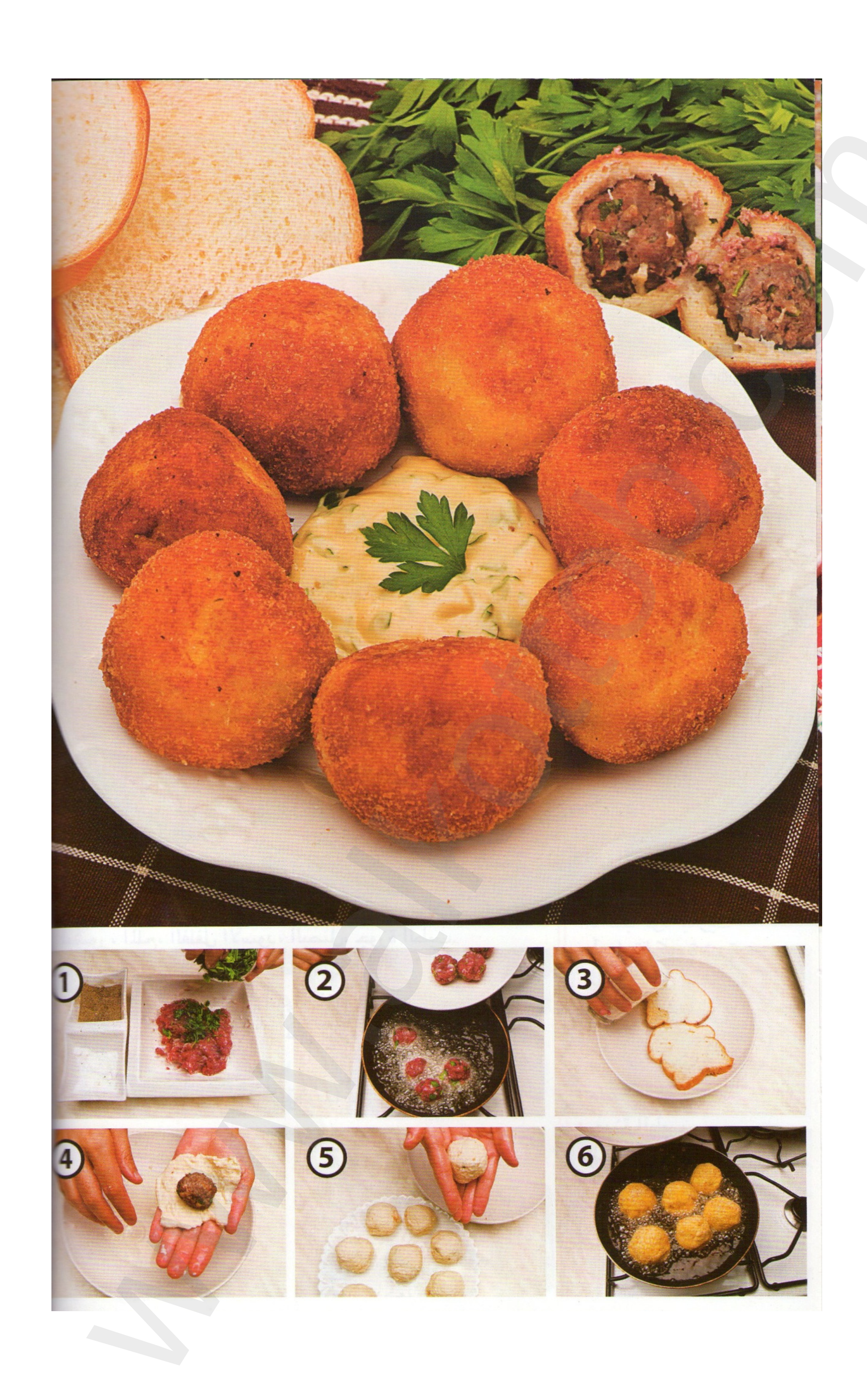
1- حضري صلصة البشاميل : في قدر صغيرة، ذوبي الزبدة مع الملح و الفلفل الأسود، أضيفي الفرينة حتى الحصول على خليط متماسك.

2- أفرغي الحليب تدريجيا حتى الحصول على خليط عاقد.

3- بعيدًا عن النار، أضيفي الجبن الأبيض، الجبن المبشور و التونة، أخلطي جيدًا.

4- شكلي أصابع من الخليط المتحصل عليه ثم رمديها في الفرينة، إغطسيها في البيض ثم رمديها في الخبز اليابس المرحي.

5- إقليها في زيت ساخن حتى تكسب اللون الذهبي من الجانبين.


1
2
3
4
5
6



Beignets salés au pain de mie et à la viande hachée

عجيجات بلب الخبز و اللحم المرحي

Ingrédients

- 250 gr de viande hachée
- 1 petit oignon
- Persil haché
- 1 C. à soupe de beurre
- Pain de mie
- ½ verre de lait
- Poivre noir
- Sel

Pour la friture :

- Oeufs
- Farine (SIM)
- Chapelure
- Huile

Préparation

1- Dans un récipient, mettre la viande hachée, l'oignon râpé, le persil, le beurre, le sel et le poivre noir, bien mélanger le tout.

2- Façonner des boules puis faire frire dans l'huile sur feu moyen.

3- Mouiller le pain de mie avec du lait puis retirer la bordure.

4- Mettre dans chaque tranche de pain une boule de viande hachée.

5- Façonner une boule une autre fois puis enrober de farine, tremper dans les oeufs battus puis enrober de chapelure.

6- Faire frire dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée.

7- Vous pouvez servir les beignets salés accompagnés d'une sauce blanche.

المقادير

- 250 غ لحم مرحي
- 1 بصلة صغيرة
- معدنوس مقطع
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- لب الخبز
- ½ كأس حليب
- فلفل أسود
- ملح

للقلي :

- بيض
- فرينة (سيم)
- خبز يابس مرحي
- زيت

كيفية التحضير

1- في وعاء، ضعي اللحم المرحي، البصلة المبشورة، المعدنوس، الزبدة ، الملح و الفلفل الأسود ، أخلطي الكل جيدًا.

2- شكلي كريات ثم اقليها في الزيت على نار متوسطة.

3- بللي لب الخبز بالحليب ثم انزعي حافته.

4- ضعي في وسط كل شريحة من الخبز كرية من اللحم المرحي.

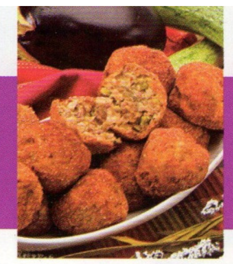
5- شكلي كرية مرة أخرى ثم رمديها في الفرينة، إغطسيها في البيض المخفوق ثم رمديها في الخبز اليابس المرحي.

6- إقليها في زيت ساخن حتى تكسب اللون الذهبي.

7- يمكنك أن تقدمي العجيجات مرفوقة بصلصة بيضاء.




2
3
5
6



Beignets salés aux courgettes et aux aubergines

عجيجات بالقرعة و الباذنجان

Ingrédients

- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 100 gr de viande hachée
- 1 petit oignon
- 1 C. à soupe de beurre
- Fromage râpé
- Persil haché
- Poivre noir
- Sel

Pour la friture :

- Oeufs
- Farine (SIM)
- Chapelure
- Huile

Préparation

1- Faire revenir la viande hachée et l'oignon râpé dans le beurre avec le sel et le poivre noir. Après cuisson, ajouter le persil haché puis préparer les autres ingrédients.

2- Couper les courgettes et les aubergines en petits dés puis faire cuire à la vapeur.

3- Dans un récipient, mettre les légumes cuits, la viande hachée et le fromage râpé, bien mélanger le tout.

4- Façonner des boules de mélange obtenu puis enrober de farine.

5- Tremper dans les oeufs battus puis enrober de chapelure.

6- Faire frire dans l'huile chaude puis égoutter sur du papier absorbant.

7- Vous pouvez les servir accompagnés d'une sauce blanche.

المقادير

- 2 قرعة
- 2 باذنجان
- 100 غ لحم مرحي
- 1 بصلة صغيرة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- جبن مبشور
- معدنوس مقطع
- فلفل أسود
- ملح

للقلي :

- بيض
- فرينة (سيم)
- خبز يابس مرحي
- زيت

كيفية التحضير

1- حمسي اللحم المرحي و البصل المبشور في الزبدة مع الملح و الفلفل الأسود. بعد الطهي، أضيفي المعدنوس ثم حضري المقادير الأخرى.

2- قطعي القرعة و الباذنجان إلى مكعبات صغيرة ثم اطهيها بالبخار.

3- في وعاء، ضعي الخضار المطهية، اللحم المرحي و الجبن المبشور، أخلطي الكل جيدًا.

4- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه ثم رمديها في الفرينة.

5- إغطسيها في البيض المخفوق ثم رمديها في الخبز اليابس المرحي.

6- إقليها في زيت ساخن ثم قطريها على ورق ماص.

7- يمكنك أن تقدميها مرفوقة بصلصة بيضاء.




2
3
5
6





Artichaut panné

قرنون باني

Ingrédients

- 1 kg d'artichaut
- 1 petit oignon
- 150 gr de viande hachée
- 1 C. à soupe de beurre
- Persil haché
- Poivre noir
- Sel

Pour la friture :

- 2 oeufs
- Farine (SIM)
- Chapelure
- Huile

Préparation

1- Eplucher les artichauts et garder les fonds, faire cuire à la vapeur puis préparer les autres ingrédients.

2- Dans une poêle, faire revenir l'oignon finement coupé, le beurre, le sel et le poivre noir, ajouter la viande hachée et laisser cuire.

3- Après cuisson, ajouter le persil haché.

4- Remplir les fonds d'artichaut de farce préparée puis enrober de farine.

5- Tremper dans les oeufs battus puis enrober de chapelure.

6- Faire frire dans l'huile chaude et sur feu moyen.

المقادير

- 1 كغ قرنون
- 1 بصلة صغيرة
- 150 غ لحم مرحي
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- معدنوس مقطع
- فلفل أسود
- ملح

للقلي :

- 2 بيض
- فرينة (سيم)
- خبز يابس مرحي
- زيت

كيفية التحضير

1- قشري القرنون و احتفظي بقاعه ، إطهيه بالبخار ثم حضري المقادير الأخرى.

2- في مقلاة، حمسي البصل المقطع رقيق، الزبدة ، الملح و الفلفل الأسود، أضيفي اللحم المرحي و اتركيه يطهى.

3- بعد الطهي، أضيفي المعدنوس المقطع.

4- إملئي قاع القرنون بالحشو المحضر ثم رمديها في الفرينة.

5- إغطسيها في البيض المخفوق ثم رمديها في الخبز اليابس المرحي.

6- إقليها في زيت ساخن و على نار متوسطة.





2
3
5
6



Beignets salés au riz

عجيجات بالأرز

Ingrédients

- 250 gr de riz non évaporé
- 1 petite boîte de champignons
- 1 blanc de poulet
- 1 oignon
- 1 C. à soupe de beurre
- 2 oeufs
- Persil haché
- Fromage râpé
- Poivre noir
- Cannelle
- Sel

Pour la friture :

- Farine (SIM)
- Chapelure
- Oeufs
- Huile

Préparation

1- Dans une casserole, faire bouillir le riz dans l'eau. Après cuisson, égouttez-le et laisser à part.

2- Dans une marmite, faire revenir l'oignon dans le beurre avec le sel, le poivre noir et le poulet. Ajouter un peu d'eau et laisser cuire. Après cuisson, émiettez-le.

3- Dans un récipient, mettre le riz, ajouter les oeufs et le fromage râpé, mélanger le tout.

4- Dans une poêle, faire revenir le poulet émietté avec les champignons dans le beurre puis ajouter le persil. Bien mélanger puis incorporer le tout au mélange de riz, mélanger une autre fois.

5- Façonner des boules de mélange obtenu.

6- Enrober de farine puis tremper dans les oeufs battus.

7- Enrober de chapelure.

8- Faire frire dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée.

المقادير

- 250 غ أرز غير مفور
- 1 علبة صغيرة فقاع
- 1 صدر دجاج
- 1 بصلة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 بيض
- معدنوس مقطع
- جبن مبشور
- فلفل أسود
- قرفة
- ملح

للقلي :

- فرينة (سيم)
- خبز يابس مرحي
- بيض
- زيت

كيفية التحضير

1- في قدر صغيرة، غلي الأرز في الماء. بعد الطهي، قطريه و اتركيه على حدى.

2- في طنجرة، حمسي البصل في الزبدة مع الملح، الفلفل الأسود و الدجاج. أضيفي القليل من الماء و اتركيه يطهى. بعد الطهي، فتتيه.

3- في وعاء، ضعي الأرز، أضيفي البيض و الجبن المبشور، أخلطي الكل.

4- في مقلاة، حمسي الدجاج المفتت مع الفطر في الزبدة ثم أضيفي المعدنوس. أخلطي جيدًا ثم أضيفي الكل لخليط الأرز، أخلطي مرة أخرى.

5- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه.

6- رمديها في الفرينة ثم اغطسيها في البيض المخفوق.

7- رمديها في الخبز اليابس المرحي.

8- إقليها في زيت ساخن حتى تكسب اللون الذهبي.




3
3
5
6

ERROR: stackunderflow
OFFENDING COMMAND: ~

STACK: